



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNA SOSLU KIZARTMA HAMUR

<https://www.elele.com.tr>

240 ml su
115 gr tereyağı
110 gr un
3 yumurta
1.5 çay bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 tutam tuz
1 çay kaşığı tarçın
Kızartmak için
Ayçiçeği yağı
Sos için:
4 mandalınanın suyu
1 yemek kaşığı nişasta
2 yemek kaşığı toz şeker

Mandalina sosu için, mandalina suyu ve nişastayı tencereye alıp karıştırın. Karışım koyulaşmaya başladığında şekeri ekleyip tencereyi ocaktan alın. Tereyağı, su, şeker, tuzu başka bir tencereye alıp orta ateşte kaynayıncaya kadar ısıtın. Unu yavaşça ekleyip karıştırarak 2 dakika pişirin. Ocaktan alıp 5 dakika ılınmaya bırakın. Yumurtaları teker teker ekleyip mikserle çırpın. Vanilya ve tarçını ilave ederek karıştırın. Hamuru yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Ayçiçeği yağın tavaya alıp ısıtın. Yağlı kağıttan dikdörtgen parçalar kesin ve hamuru üzerine kalp şeklinde sıkın. Kağıt tarafı üstte kalacak şekilde yağın içerisine bırakın ve kağıdı üzerinden alıp kızartın. Kızaran tatlıları servis tabağına alın. Mandalina sosuyla birlikte servis yapın.

